

ApA ApA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **36**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (19%)	83 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	2 kg (19%)	79 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (4.8%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	50 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis